

Fig.1.

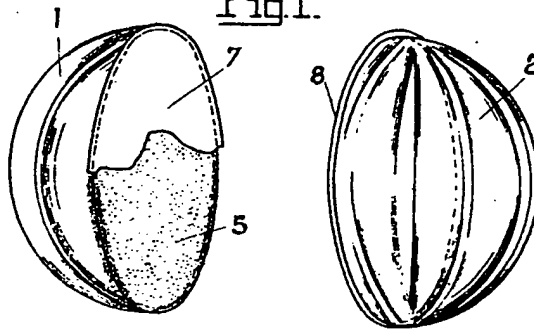


Fig.2.

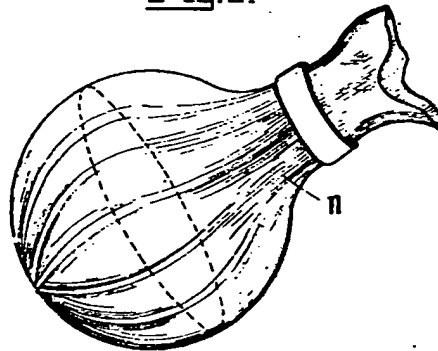
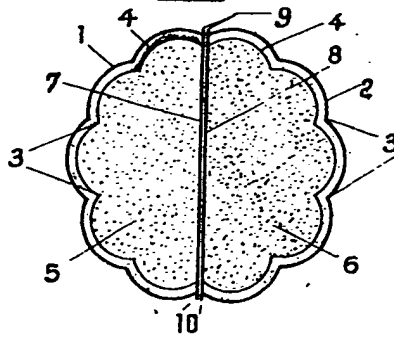


Fig.3.



MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE.

DIRECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

BREVET D'INVENTION.

Gr. 2. — Cl. 3.

N° 835.498

Article de confiserie glacée.

Société dite : GERVAIS ICE CREAM S. A. résidant en France (Seine).

Demandé le 7 septembre 1937, à 13^h 50^m, à Paris.

Délivré le 26 septembre 1938. — Publié le 22 décembre 1938.

[Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'article 11, § 7, de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.]

Il est bien connu de livrer les glaces, crèmes glacées, sorbets ou produits similaires à l'intérieur d'une pièce en pâte à gaufres de forme quelconque (cornet, parallélépipède, etc.) qui sert à la fois de support, d'enveloppe et d'isolant de la glace. Pour permettre la conservation de ces produits et conserver à la pâte ses qualités craquantes, on l'enduit, à l'intérieur, du côté qui doit venir en contact avec la crème glacée, d'une couche de matière chocolatée. On obtient ainsi des produits se conservant un temps assez long pour permettre leur transport et leur grande diffusion.

La présente invention a pour objet un article de confiserie glacée de ce genre, mais présentant sur les articles connus des avantages particuliers.

Cet article de confiserie est composé de deux coquilles en pâte à gaufres, lesquelles sont remplies séparément de crème glacée, glace, sorbet ou produit similaire, puis accolées après interposition, sur leurs faces « crème » d'une feuille de matière isolante appropriée.

Les deux coquilles ainsi accolées peuvent être ensuite enveloppées ensemble dans un emballage protecteur tel que papier d'étain, d'aluminium, ou autre.

Ainsi préparé, l'article de confiserie pré-

sente de nombreux avantages. Au moment de la consommation, il est facilement divisé et séparé en deux portions distinctes. Cette séparation est opérée sans briser les coquilles, donc de façon très propre, évitant les risques de fusion et de taches, ce qui plaît beaucoup aux consommateurs.

Les deux coquilles peuvent être remplies de crème glacée du même parfum ou de parfums différents.

En outre, leur remplissage est commode en raison de leur forme et n'exige aucune précaution spéciale pour que le même article comporte des parfums différents.

Les coquilles, en pâte à gaufres, sont, de la manière connue, badigeonnées intérieurement d'une couche de protection chocolatée. Elles peuvent être lisses ou pourvues de saillies ou nervures à l'intérieur, à l'extérieur ou les deux simultanément. Lorsque des nervures ou saillies intérieures sont prévues, celles-ci ont pour avantage d'empêcher le glissement du contenu pendant la durée de la dégustation. La surface extérieure des coquilles peut alors être lisse ou présenter soit des côtes ou saillies correspondant aux nervures ou saillies intérieures, soit encore toutes inscriptions désirées en relief.

Les dessins annexés représentent, à titre d'exemple, un mode de réalisation de l'ar.

Prix du fascicule : 10 francs.

ticle de confiserie glacée suivant l'invention.

La figure 1 est une vue perspective des coquilles avant qu'elles soient accolées.

La figure 2 est une vue en perspective 5 de l'article complètement fini et emballé.

La figure 3 est une vue en coupe de l'article terminé.

L'article de confiserie comporte deux coquilles 1 et 2 en pâte à gaufres. Ces coquilles peuvent présenter toute forme convenable, demi-sphère, demi-ellipsoïde, rappelant même au besoin l'aspect d'un fruit 10 coupé par un plan diamétral suivant toute présentation désirée. Elles sont pourvues ou non de nervures ou saillies intérieures 3 auxquelles correspondent ou non des côtes extérieures.

Les coquilles 2, 3 sont enduites intérieurement d'une couche 4 de matière chocolatée qui empêche l'humidité de se trans- 20 mettre à la pâte gaufrée, laquelle conserve ainsi ses qualités craquantes, puis elles sont remplies jusqu'au ras de leur ouverture de crème glacée, glace ou sorbet, comme représenté en 5 et 6. Les coquilles 1 et 2 sont remplies avec la crème glacée de même parfum ou de parfums différents.

Après le remplissage, on recouvre la surface visible de la crème glacée qui vient 30 affleurer l'ouverture de la coquille d'une feuille de matière isolante, telle que de papier sulfurisé : une feuille 7 est placée sur la coquille 1, une feuille 8 sur la coquille 2. Ces feuilles 7 et 8 sont prévues de telle sorte 35 qu'elles dépassent légèrement en 9 et 10 le contour de chaque coquille.

Les deux coquilles sont alors accolées (fig. 3) les feuilles isolantes 7 et 8 venant en contact l'une avec l'autre. L'isolement 40 ainsi prévu évite toute adhérence, voire tout mélange de la crème glacée contenue dans la coquille 1 avec celle contenue dans la coquille 2.

L'ensemble des deux coquilles accolées 45 est enfin enveloppé dans un emballage unique 11, tel qu'une feuille de papier d'étain ou d'aluminium enroulé autour d'elles (fig. 2).

L'article de confiserie est alors achevé et 50 propre au transport et à la vente. Il peut être conservé dans les mêmes conditions que les articles connus.

Lors de la consommation, après avoir retiré l'enveloppe protectrice extérieure 11, il est très facile de séparer les deux coquilles 55 1 et 2 en écartant, par leurs parties débordantes 9 et 10, les papiers isolants 7 et 8. Cette séparation permet le partage de l'article unique entre deux consommateurs de façon propre et commode. Il suffit d'ôter 60 les papiers 7 et 8 pour pouvoir déguster la crème glacée contenue dans les coquilles 1 et 2.

Lorsque des nervures 3 sont ménagées à l'intérieur des coquilles 1 et 2, elles empê- 65 chent tout déplacement de la crème glacée, rotation ou glissement, au cours de la dégustation, alors même qu'un début de fusion se serait produit le long des coquilles.

Le mode de réalisation décrit et représenté 70 pourra présenter toutes variantes de réalisation désirables, concernant soit la forme, soit la présentation de l'article de confiserie glacée en deux coquilles accolées dans un emballage commun. 75

C'est ainsi que l'on pourra prévoir une seule feuille isolante au lieu de deux entre les coquilles, modifier la forme ou la nature des coquilles ou emballages de toute façon 80 désirable, sans sortir de l'objet du présent brevet.

RÉSUMÉ :

1° Article de confiserie glacée composé de deux coquilles en pâte à gaufres, remplies chacune de crème glacée, glace, sorbet ou produit similaire, accolées par leurs faces 85 « crème » après interposition sur celles-ci d'une feuille en matière isolante appropriée ;

2° Les coquilles en pâte à gaufres peuvent comporter des nervures ou saillies intérieures ; 90

3° L'ensemble des deux coquilles accolées peut être enveloppé dans un emballage en matière convenable, papier d'étain ou d'aluminium par exemple.

Société dite : GERVAIS ICE CREAM S. A.

Par procuration :

Cabinet J. BONNET-THIRION.